



Prosecco D.O.C. Frizzante Spago

Provenienza: da nostri vigneti di Negrisia (Tv)

Maturazione: metà settembre

Allevamento: G.D.C. e Spalliera

Densità viti: 3500 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto e calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta delle uve, gli acini ed i grappoli interi, senza subire lacerazioni, vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”. Segue la decantazione statica a freddo del mosto, per l’eliminazione delle parti solide in sospensione. Con l’inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 18 °C. Il vino viene così travasato e posto ad affinare per alcuni mesi in tini d’acciaio prima della vendita. La presa di spuma (o seconda fermentazione) avviene a bassa temperatura in autoclave.

Grado: 10,5 – 11,5 % vol.

Zuccheri: 11 gr. lt.

Acidità: 6 gr. lt.

Descrizione: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage finissimo e vivace. Profumo intenso, avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano la mela verde, il glicine, la pesca ed i fiori d’acacia. Al palato ricco, intenso, morbido, fresco e note che hanno completa corrispondenza con il profumo.

Abbinamenti: si adatta ad ogni momento della tua giornata. Come aperitivo stuzzica sorprendentemente l’appetito, a tavola è il piacevole abbinamento con i pranzi quotidiani caratterizzati da cibi leggeri, accompagna bene risotti con verdura di stagione e piatti a base di pesce. Servire preferibilmente con secchiello di ghiaccio a 6-8 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.



5 Star Award 91/100
Concorso
Enologico
Internazionale
Vinality
2017



Medaglia d'Oro
Concorso
Enologico
Internazionale
Vinality
2010



Medaglia d'Argento
Concorso
Enologico
Internazionale
Vinality
2012



Diploma di
Merito
Enoconeghiano
2014